**ФАЙЗИЕВА Ботакоз Хамзаевна,**

**№28 мектеп-лицейінің еңбек пәні мұғалімі.**

**Түркістан қаласы**

**ЖЕМІСТЕР МЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН САЛАТТАР ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оқу бағдарламасына сәйкес оқыту мақсаттары** | 5.2.4.4. Салқын тағамдар мен сусындарды әзірлеу технологиясын білу және қолдану.5.3.4.1. Өзінің және өзгелердің жұмыстарын жетілдіру және адаптациялау бойынша конструктивті пікірлер.5.1.3.1. Шығармашылық идеяларды зерттеу мен дамыту үшін ақпарат көздерімен жұмыс істеу ( оның ішінде ақпараттық – коммуникативтік технологияларды қолдану арқылы) |
| **Сабақтың мақсаты** | Салқын тағамдар мен сусындарды әзірлеу технологиясын біледі.Өзінің және өзгелердің жұмыстарын жетілдіру және адаптациялау бойынша конструктивті пікірлер ұсыныстарды білдіреді.Ақпарат көздерін қолдана алады. |
| **Сабақ барысы** |
| **Сабақтың кезеңі** | **Педагогтің әрекеті** | **Оқушының әрекеті** | **Бағалау** | **Ресурстар** |
| **Сабақтың басы****Қызығушылықты ояту** | **Ұйымдастыру кезеңі:**1.Оқушылармен амандасу, түгендеу2.Психологиялық ахуал қалыптастыру3.Жеміс жидектердің суреттері арқылы оқушыларды топқа біріктіру4.Virbo cайтпен техника қауіпсіздігін түсіндіру**Өткен сабақты қайталау:**1. Бутерброд деген не?2. Бутерброд неше түрге бөлінеді?3. Бутербродтарға сапасына қарай, қандай талап қоюға болады? | Оқушыларды топтарға біріктіруді ұйымдастыру:Стикерлердің көмегімен оқушыларды 2-топқа біріктіру.I Жемістер тобыII Көкеністер тобы | **Мақсаты:** оқушылар бойында идея немесе тілек білдіру, тыңдау дағдыларын дамытуға бағыттау, сондай-ақ барлық оқушыларды қатыстыру арқылы оқыту жағдайларын теңестіру.**Тиімділігі:** оқушыны бір-біріне тілек айту арқылы жақындастырады, көңіл күйін көтереді, бауырмалдығын оятады. | АКТСтикерлерДидактикалық материалдарVirbo платформасы |
| **Жаңа сабаққа кіріспе** | Миға шабуылЖаңа сабақты видеоролик арқылы жаңа сабақты тақырыбын ашып ой қозғалады1-топ тапсырма көкеністерден жасалған салат жасау әзірлеу технологиясы2-жеміс-жидектерден жасалған салат әзірлеу технологиясыЖалпылама тапсырмаКоктейл Сусынын әзірлеу үшін керекті құралдарды қолданады.**«Қорытынды»****Салат түрлерін галерия әдісі арқылы айтады.** | Практикалық жұмысСыныпқа эксперимент жасау/Топқа бөлуКөкеністен жасалған салат әзірлеу технологиясын біледі және практика кезінде қолданады,Салаттарды сусындарды әзірлеу үшін керекті құралдар мен тағамдарды қолданады.Жеміс жидектен жасалғансалат әзірлеу технологиясын біледі және практика кезінде қолданады,Берілген уақытты ұтымды пайдаланадыҚорытынды жасайдыҚысқаша білім. | Қалыптастырушы бағалауЖарайсыңКереметДескриптор арқылы бағалау | Дидактикалық материалдардыПайдалануЖемис жидектерБлендрVirbo платформасы |
| **Сабақтың соңы** | **«Қорытынды»****Салат түрлерін галерия әдісі арқылы айтады.** |  | Мұғалім оқушыларды **«Бас бармақ»** әдісі арқылы бағалайды. Жарайсың!Жақсы!Талпын! | Описание: Картинки по запросу бас бармақ әдісі |